

LA MOUNA (Pied noir)



Ingrédients :

1. - **1.500 kg de farine**
2. - **300 gr. de sucre**
3. - **1 paquet de sucre vanillé**
4. - **1/4 l. d'huile – 1 verre à liqueur de rhum**
5. - **1 zeste de citron**
6. - **2 zestes d'orange + leur jus**
7. - **4 oeufs entiers**
8. - **100 gr de levure de boulanger fraiche.**

Préparation :

Dans un bol, mettre un peu d'eau chaude avec 100 grammes de levure et un peu de farine.

Pendant ce temps là, mettre dans un grand saladier, les zestes d'orange, le zeste du citron et le jus des oranges, le verre de rhum, l'huile, le sucre, les oeufs un à un en battant bien entre chaque oeuf, le sucre vanillé, la levure délayée dans l'eau tiède. Bien mélanger à l'ajout de chaque ingrédient. Puis petit à petit, verser la farine dans

ce mélange, toujours en remuant, quand la pâte commence à se former, rajouter la farine petit à petit, de sorte que l'on puisse pétrir la pâte, et que celle-ci ne reste pas collée aux mains,

ATTENTION LA PATE DOIT TOUT DE MEME COLLER MALGRE TOUT C DIFFICILE MAIS REALISABLE

Laisser la pâte reposée pendant 8 heures, au chaud, personnellement, je mets ma pâte dans une bassine, que je recouvre d'un drap et d'une couette, je place le tout près du radiateur.

Après ce temps de pause de 8 heures, reprendre la pâte, former des boules que l'on pétrit de nouveau, former une boule que l'on badigeonne de jaune d'oeuf, former une croix avec la paire de ciseaux au centre de la mouna, casser des morceaux de sucre dans un linge, et déposer les morceaux de sucre cassé sur la mouna.

Préchauffer le four à 180°; enfourner pendant 10 min à 180° et 30 min à 160°. Piquer la mouna au centre voir si la pâte est bien cuite.

Sortir les mounas du four, les laisser refroidir. Pour les conserver, je prends des sacs en plastique au rayon des fruits et légumes, je mets une mouna par sachet. Elles gardent ainsi toute leur saveur, comme celles que préparaient ma mère quand j'étais enfant !!!

Laissez reposer la mouna au moins une journée pour mieux l'apprécier le lendemain.

Il faut savoir que chacun d'entre nous, a sa propre recette ; j'ai fait un petit mélange de celle-ci avec celle de ma maman. Sur celle-ci, il est en principe utilisé 125 gr. de beurre, je le remplace par l'huile d'arachide. Je dois aussi vous dire que c'est la première fois que je la réussie, et pourtant j'essaie depuis 1990, mais à chaque essai, ma pâte a fini à la poubelle. Pas cette fois, je suis très fière car c'est pour moi, un pas de plus vers mes origines pieds-noirs !

Je vous invite pour le goûter !